

Vendredi 28 mars

Expérience gastronomique
d'exception



Avec



STURIA

caviar français

**Espace
La Pomme Cannelle**

Le vendredi 28 mars à 19h30

Plongez dans un monde de raffinement absolu avec notre Menu Prestige autour du Caviar de la maison Sturia.

Le Chef Paul Fourier vous invite à partager un dîner unique autour de sa grande table gastronomique, réunissant 24 convives privilégiés pour une soirée exclusive dans l'élégant cadre de La Pomme Cannelle.

Un hommage à l'art culinaire, où chaque plat dévoile l'élégance d'un mets d'exception, sublimé par le caviar, offrant une expérience gustative inoubliable.

Cette masterclass comprend une sélection de vins et champagnes soigneusement choisis par notre sommelier.

270€ / personne
(boissons & parking inclus)

Animation et explications par Fabio Storelli de la maison Sturia

Réervations :



MENU CAVIAR

Apéritif à base de gin...

Tartelette de chou rouge confit
crème Isigny & poutargue

CAVIAR STURIA PRESSE (5gr)

.....

**Tataki de Filet de bœuf Simmental mariné
au gin luxembourgeois**

Coing confit & tomme de chèvre,

CAVIAR STURIA VINTAGE (5gr)

.....

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées

Moelle de bœuf & sucrine brulée

CAVIAR STURIA PRESTIGE BAERI (5gr)

Pouilly Fumé A.Dezat, Loire, 2023

.....

Œuf bio parfait

Mousseline de pommes de terre au lait battu,
oseille, beurre noisette & crevettes grises

CAVIAR STURIA OSCIETRA (5gr)

Chablis Vieilles Vignes Hamelin, Bourgogne, 2022

.....

Bouillon dans l'esprit d'un kombucha

.....

Esturgeon, bouillon de bœuf fumé

Navet, chou vert & huître d'Ostende

CAVIAR STURIA PRIMEUR (10gr)

Condrieu Amour de dieu, Rhône, 2022

.....

Parfait glacé à la pistache

Namelaka de chocolat Saint Domingue 70%

CAVIAR STURIA JASMIN BAERI (5gr)

Champagne Deutz Brut Rosé